

Maxibent MICRO

Alta capacidad desproteinizante.

CARACTERÍSTICAS

Maxibent Micro proporciona una completa desproteinización del vino, consiguiendo la estabilidad proteica completa empleando dosis bajas y respetando por tanto, las cualidades organolépticas del vino.

Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.

APLICACIÓN

Maxibent Micro se puede emplear sobre todo tipo de vinos, especialmente indicada en vinos con problemas de estabilidad proteica (Verdejo, Sauvignon Blanc).

COMPOSICIÓN

Bentonita granulada activada con sodio, extremadamente pura.

DOSIS

Eliminación proteínas: 20 - 50 g/hl

Clarificación: 10 - 40 g/hl

Atención: se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

MODO DE EMPLEO

1. Dispersar **Maxibent Micro** en agua en proporción 1/10, agitando energicamente, hasta obtener una suspensión homogénea.
2. Dejar que la bentonita hinche durante 4 - 6 horas.
3. Mezclar de nuevo.
4. Adicionar la suspensión al vino y homogeneizar.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color beige.

PRESENTACIÓN

Envases de 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 409 (rev.2)

Humedad (%)	< 15
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	< 600
Al [g/kg]	< 2.5
Ca + Mg (meq/100g)	< 100
Na [g/kg]	< 35

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 5 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones